

## PLANCHES APÉRITIVES

	2 pers.	4 pers.	6 pers.
<b>Very Chic</b> <i>Lucullus de Valenciennes, émincé de saumon, sélection de produits d'exceptions.</i>	11.90€	20.90€	28.90€
<b>Planche Terroir</b> <i>Charcuterie fine tranchée par nos soins, terrines, fromages, condiments.</i>	8.50€	15.00€	20.00€
<b>Océane</b> <i>Produits de la mer, chaud et froid.</i>	9.70€	17.50€	24.90€

## LES ENTRÉES



**Véritable Lucullus de Valenciennes** 9.90€  
*Délicate association de foie gras de canard et de viande de boeuf fumée au bois de hêtre.*

**Saint Jacques Meunières, 3 Pièces.** 9.90€

**Tartare de saumon frais** 8.90€

**Tomates de saison, mozzarella** 6.90€  
*Huile d'olive & organ.*

## LES SPÉCIALITÉS



**Carbonnade à la Goudale Ambré** ORIGINE FRANCE 14.90€  
*Avec frites.*

**Welsh royal à la Goudale Ambré** 14.90€  
*Pain imbibé de bière, cheddar, jambon, frites, salade et oeuf sur le plat.*

**Welsh classique à la Goudale Ambré** 13.90€  
*Pain imbibé de bière, cheddar, jambon, frites et salade.*

**Émincé de poulet sauce Royale** 14.90€  
*Frites, et légumes du jour.*

**Émincé de poulet sauce Maroilles** 13.90€  
*Frites, légumes du jour.*

**Petit salé Lillois** ORIGINE FRANCE 11.90€  
*Frites & salade.*

**Potjevleesch** ORIGINE FRANCE 11.90€  
*Différentes viandes blanches, mijotées longuement et servies froides en gelée, avec salade et frites.*

Les moules sont disponibles selon arrivage.

**Moules au Maroilles** Avec frites. 14.90€

**Moules crème** Avec frites. 13.90€

**Moules marinières** Avec frites. 12.90€

**Les accompagnements:** frites, légumes du jour, quinoa, riz.

Sauces: Poivre, tartare, mayonnaise, moutarde, Maroilles, Royale. Supplément sauce +0.50€, légumes +1€  
Notre sauce Royale est une sauce au goût raffiné d'herbes fraîches rôties élaborée pour Pub Goudale Restaurant.

## LES SALADES



**Poke Bowl aux 2 saumons** Saumon cru mariné, saumon fumé, quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, citron, salades, mangue, sauce soja, vinaigrette. 15.90€

**Poke Bowl Poulet** Salade, croûtons, dés de fromages, mais, brochette de poulet tandoori, vinaigrette. 13.90€

**Poke Bowl végétarien** quinoa, avocat, fèves, radis, concombre, oignons rouges, coeur d'artichaut, maïs, carottes, citron, salade, mangue, sauce soja, vinaigrette. 12.90€

**Salade poulet croustillant** Salade, croûtons, dés de fromages, maïs, tomates, aiguillettes de poulets panées, vinaigrette. 12.90€

## LES BURGERS



Tous les burgers sont disponibles en végétarien aux mêmes tarifs.

**Original Burger** Simple 13.50€ double 15.50€

*Buns, steak haché 150g ORIGINE HAUT-DE-FRANCE, sauce burger maison, cornichons doux, cheddar, bacon grillé, tomate, salade, frites.*

**Ch'ti Burger** 14.50€ 16.50€

*Buns, steak haché 150g ORIGINE HAUT-DE-FRANCE, sauce Maroilles, cornichons doux, bacon grillé, tomate, salade, frites.*

**Chicken Burger** 14.50€ 16.50€

*Buns, filet de poulet pané 150g, sauce estragon mayonnaise, cornichons doux, tomate, salade, frites.*

**Le french Burger** 14.50€ 16.50€

*Buns, steak haché 150g ORIGINE HAUT-DE-FRANCE, camembert, bacon grillé, sauce Burger tomate, salade, frites.*

Convient aux végétariens  
\* Photos non contractuelles

## LES VIANDES



Accompagnées de frites et de légumes du marché.

**Noix d'entrecôte sauce Royale** ORIGINE ARGENTINE. 23.90€  
*300g, le meilleur de l'entrecôte.*

**Côte de boeuf sauce Royale** ORIGINE UNITED KINGDOM 19.90€  
*350g.*

**Onglet steak** ORIGINE HEREFORD 15.90€  
*200g, l'incontournable, avec une sauce à l'échalote, frites, salade.*

**Andouillette 5A grillée** ORIGINE FRANCE 15.90€

**Steak à cheval** ORIGINE FRANCE 14.90€  
*150g.*

**Brochette de poulet tandoori** 14.90€



Accompagnés de riz parfumé et légumes du jour.

## NOS MENUS

### MENU GOUDALE

Entrée au choix  
+  
Plat au choix (sauf noix d'entrecôte)  
+  
Dessert au choix  
+  
1 café  
**29.90€**

Plat du jour seul 9.90€

### FORMULE DU MIDI

Du lundi au vendredi

Plat du jour  
+  
Dessert du jour  
+  
1 boisson en 25cl  
Goudale, eau, jus d'orange ou coca  
+  
1 partie de Bowling offerte\*  
**14.90€**

Nos avantages, pensez-y !  
Place de bowling: 5€ Place de cinéma : 7.80€

## LES TARTARES



Viandes hachées d'origine Française pour tous nos Tartares.

**Tartare italien** ORIGINE FRANCE 13.90€

*Viande hachée, huile d'olive, grana padano, câpres, olives vertes, jaunes oeufs, ketchup, basilic, tomates séchées, salade, frites.*

**Tartare parisien** ORIGINE FRANCE 12.90€

*viande hachée, jaune d'oeuf, échalotes, câpres, persil, ketchup, sauce worcestershire, frites, salade.*

**Tartare classique ou diable** ORIGINE FRANCE 11.90€

*Préparé ou non, viande hachée, câpres, persil, ketchup, mayonnaise, échalotes, sauce worcestershire, frites, salade.*

## LES POISSONS

**Saint Jacques meunières** 5 pièces 19.90€

**Cabillaud sauce crémeuse** 19.90€  
*Aux fines herbes.*

**Fish and chips** 13.90€  
*Cabillaud servi avec une sauce tartare avec salade et frites.*

**Pavé de saumon croustillant** 13.90€  
*Aux graines de sésame.*

## LES DESSERTS



**Café ou thé gourmand** 6.90€

**Assiette de fromages affinés** 6.50€

**Tarte au citron meringuée** 5.90€

**Moelleux coeur coulant au Nutella** 5.90€

**Mousse au chocolat blanc et éclat de chocolat noir** 4.90€

**Salade de fruits** 4.90€

**Crêpe au Nutella** 4.90€

**Crêpe au sucre** 4.50€

Nos desserts



**Merveilleux au chocolat** Mousse au chocolat, meringue et copeaux de chocolat. 6.90€

**Pavé Flamand** Crème glacée spéculoos Lotus, Crème glacée chicorée Leroux, Meringue Café. 6.90€

**Vacherin Framboise** Crème glacée Framboise, crème glacée Vanille Bourbon de Madagascar, coulis de Framboise, Meringue. 6.90€

**Profiteroles sauce chocolat** Choux maison garnis de crème glacée vanille bourbon de Madagascar. 6.90€

## LES BOISSONS CHAUDES



**Irish coffee** 7.00€

**Pirate coffee** Rhum, café, sucre, chantilly. 7.00€

**Bailey's coffee** Baileys, café, sucre, chantilly. 7.00€

**Double café ou crème cappuccino** 3.50€

**Chocolat chaud** 3.20€

**Thé ou infusion** 3.00€

**Chicorée leroux** 2.50€

**Café, café crème, déca** 1.80€

## LES EAUX

**Eau plate** 20cl 2.90€ - 50cl 3.50€ - 1L 4.50€

**Eau gazeuse** 50cl 3.90€ - 1L 4.90€

**Perrier 33cl** 3.60€

**Dose de sirop** 0.50€

## LES COUPES GLACÉES



**Café ou chocolat liégeois** 6.50€

*2 boules de glace chocolat ou café, 1 boule de glace vanille, chocolat chaud ou coulis de café, chantilly.*

**Dame blanche** 6.50€

*3 boules de vanille, sauce chocolat et chantilly.*

**Coupe colonel** 6.50€

*2 boules de sorbet citron vert, vodka.*

**2 boules de glace** Vanille, chocolat, café, Fraise. 3.00€

**3 boules de glace** 4.50€

## LES SOFTS



**Coca cola 33 cl, zéro 33cl, light 25cl** 3.50€

**Tropico 25cl** 3.50€

**Fanta orange 33cl** 3.50€

**Fuze tea 25cl, sprite 33cl** 3.50€

**Schweppes tonic ou agrum** 3.90€

**Redbull 33cl** 3.90€

**Jus 20cl d'orange, ananas, abricot, pomme, pamplemousse, tomate.** 3.50€

**Diabolo 25cl** 3.00€

\* Photos non contractuelles

\* Valable du lundi au vendredi jusqu'à 18h30. Hors vacances scolaires. Groupes séminaires & réunion: goudalrestaurantflomme@gmail.com



## LES BIÈRES PRESSIONS



Or



Argent



Bronze

Nous avons participé au  
Concours Général Agricole au  
Salon de l'Agriculture à Paris.

Nous avons remporté 7  
médailles pour ce concours  
2020 ! Cela fait de nous la  
Brasserie la plus médaillée de  
France.

<b>Goudale blonde 7.2°</b> Bière de garde de fermentation haute aux houblons des Flandres.	4.00€	5.00€	7.00€
<b>Goudale ambrée 7.2°</b> Recette original de la bière la goudale et extrêmement rafraîchissante.	4.50€	5.50€	7.50€
<b>Goudale grand cru 7.9°</b> Élégante robe d'or brillante, on l'appelle "le champagne de la bière".	4.50€	5.50€	7.50€
<b>Goudale IPA 7.2°</b> Bière blonde aux houblons américain à l'armertume puissante.	4.50€	5.50€	7.50€
<b>Goudale hope lager 5.2°</b> une bière blonde à la robe d'or cristalline, légère.	4.50€	5.50€	7.50€
<b>Circus Triple 9°</b> Une bière ronde et chaleureuse qui offre une belle longueur en bouche.	5.00€	6.00€	8.50€
<b>Premium 5,5°</b> Moelleuse et rafraîchissante, son houblonnage équilibrée lui confèrent un arôme incomparable.	4.00€	5.00€	7.00€
<b>Belzebuth Rubis 5°</b> Bière fruitée, aromatisée aux fruits rouges.	4.00€	5.00€	7.00€
<b>Triple secret des moines blonde 8°</b> <i>Houblonnage à cru, procédé qui consiste à laisser infuser pendant 2 semaines des cônes de houblons.</i>	5.00€	6.00€	8.50€

## LES BIÈRES BOUTEILLES

<b>Belzebuth rouge 33cl / 8.5°</b> <i>Bière fruitée entre arômes de cranberry et agrumes de fruits.</i>	5.50€	<b>Grain d'orge bio 3 malts 75cl / 6.8°</b> <i>Bière élaborée à partir de 3 malts biologiques.</i>	9.90€
<b>Belzebuth blonde 33cl / 8.5°</b> <i>Bière élaborée à partir de plusieurs grains: avoine blanche, blé, seigle et orge, elle séduira par son originalité.</i>	5.50€	<b>Triple secret des moines brune 33cl / 8°</b> <i>Houblonnage à cru lors de la deuxième fermentation qui lui confère son arôme si délicat.</i>	5.50€
<b>Belzebuth violette 33cl / 2.8°</b> <i>Bière rafraîchissante et gourmande entre fleur et bière.</i>	5.50€	<b>Sombrero 33cl / 5.9°</b> <i>Bière aromatisée à la Tequila.</i>	5.00€
<b>Belzebuth blanche 33 cl / 4.5°</b> <i>Bière blanche à la robe jaune pâle et aux notes d'agrumes et de coriandre.</i>	4.50€	<b>La raoul 33cl / 7°</b> <i>Bière blonde du Nord aromatisée aux houblons des Flandres.</i>	5.00€
<b>Belzebuth rosé 33cl / 4.5°</b> <i>Bière blanche aromatisée à la framboise.</i>	4.50€	<b>Celta blonde 25cl</b> <i>Sans alcool</i>	2.50€

## LES APÉRITIFS



<b>Américano maison 12cl</b>	7.50€	<b>Picon bière 25cl</b>	4.90€
<b>Coupe de champagne 12cl</b> <i>champagne doré brut 1er cru</i>	7.00€	<b>Ricard 2cl</b>	4.00€
<b>Spritz</b> <i>aperol, vin blanc pétillant, glace et tranche d'orange</i>	7.00€	<b>Porto rouge 6cl</b>	3.90€
<b>Lillet rosé 6cl</b> <i>lillet, tonic, citron vert, glace</i>	7.00€	<b>Martini rosso, bianco 6cl</b>	3.90€
<b>Kir pétillant 10cl</b> <i>cassis, mûre et pêche.</i>	5.00€	<b>Suze 6cl</b>	3.90€
		<b>Kir vin blanc 10cl</b> <i>cassis, mûre et pêche.</i>	3.50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

\* Photos non contractuelles

## LES COCKTAILS 7.50€



**Mojito original** Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert sucre, menthe fraîche, eau gazeuse

**Mojito royal** Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert sucre, menthe fraîche, vin blanc pétillant

**Mojito violette** Rhum Havana Club 3 ans 4cl, citron vert sucre, menthe fraîche, eau gazeuse, sirop de violette

**Mojito fruits rouges** Rhum Havana Club 3 ans 4cl, purée de fruits rouges, menthe fraîche, citron vert, sucre

**Planteur** Rhum Havana Club 4cl, jus d'orange, ananas, jus de citron

**Gin fizz** Gin 4cl, jus de citron, sucre, eau gazeuse, glace pilée

**Gin tonic** Gin 4cl, tonic, citron.

**Blue lagoon** Vodka 4cl, citron, curaçao.



**Pina colada** Rhum Havana Club 4cl, jus d'ananas, noix de coco sucre, glace pilée

**Caïpirinha** Cachaça 4cl, demi citron vert, sucre, glace pilée

**Cuba libre** Rhum Havana Club 3ans 4cl, citron vert, coca cola

**Sex on the beach** Vodka 4cl, jus de cranberry, jus d'orange, crème de pêche.

## SANS ALCOOL 5.90€

**Virgin mojito** Menthe fraîche, sucre, citron vert, eau gazeuse

**Tropical** Jus d'ananas, orange, mangue, sirop de kiwi

**Bora bora** Jus d'orange et d'ananas, citron vert, grenadine

**Pina colada** Jus d'ananas, crème et noix de coco

## LES WHISKIES 4cl

<b>Lagavulin Islay 16 ans</b>	10.00€	<b>Talisker port Ruighe</b>	9.00€
<b>The glenlivet, single malt 18 ans</b>	10.00€	<b>Bulleit Bourbon</b>	9.00€
<b>The glenlivet, single malt 15 ans</b>	8.00€	<b>Cardhu 12 ans</b>	8.00€
<b>The glenlivet founder's réserve, single malt</b>	6.00€	<b>Chivas Regal, blended premium 12 ans</b>	7.00€
<b>Jameson black Barrel, premium Irish whiskey</b>	9.00€	<b>Jack Daniels n°5</b>	7.00€
<b>Knockando 12 ans</b>	9.00€	<b>Johnnie Walker Black Label 12 ans</b>	7.00€

## LES VODKAS 4cl

<b>Belvédère</b>	8.00€	<b>RHUMERIE 4cl</b>	
<b>Grey Goose</b>	8.00€	<b>Diplomatico exclusiva</b>	9.00€
<b>Absolut blue</b> <i>supp. orange, ananas ou coca 1€ - red bull 2€</i>	6.00€	<b>Don Papa 7 ans</b>	7.00€
		<b>Zacapa</b>	6.00€

## ALCOOLS & LIQUEURS

<b>Cognac 4cl</b>	6.00€	<b>Perrier Jouet blason rosé 75cl</b>	79.00€
<b>Poire Williams, Fleur de bière 4cl</b>	6.00€	<b>Perrier Jouet grand brut 75cl</b>	59.00€
<b>Get 27/31 6cl</b>	6.00€	<b>Champagne Doré 75cl</b>	39.00€
<b>Limoncello, Jagermeister, Baileys 4cl</b>	5.00€	<i>Vigneron indépendant, brut 1er cru.</i>	
<b>Genièvre de houille 4cl</b>	6.00€		

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

\* Photos non contractuelles



Marcova fournisseur officiel des gourmets, partenaire du Pub Goudale restaurant.

Carte réalisée par Margot Papin société Marcova & Patrice Conforti Concept Pub Goudale Restaurant

www.marcova.fr

conceptgoudale@gmail.com



31 zone de l'Europe à Orchies - 03 20 71 02 56  
A côté du Planet Bowling ZA du grand But à Lomme - 03 20 08 03 81  
Bowling de l'Arsenal, Valenciennes - 03 27 51 50 19